

Adieu Weidemann! Traditionslokal schließt

Das Frankfurter Traditionslokal Weidemann

sucht einen neuen Pächter

Wieder eine bemerkenswerte Adresse weniger in Frankfurt: Das traditionelle Restaurant Weidemann wird es in seiner jetzigen Form nicht mehr geben. Ángel Cuéllar Vega, der das stadtbekanntes Lokal 32 Jahre lang führte, muss aus „Gründen des Alters und der Gesundheit“ aufhören. Das schöne Haus und sein prächtiger Garten bieten jedoch Gelegenheit für einen neuen Pächter, aus dem idyllischen Ort etwas Neues zu machen.

Das Haus aus dem Jahr 1845 selbst hat Charakter und Seele, wie es nur alte und etwas windschiefe Gebäude haben können. Der Kastaniengarten gehört zu den schönsten Plätzen in Frankfurt. Die Lage im alten verwinkelten Niederrad mag etwas Abseitiges haben, doch allein die Anfahrt durch den barocken Torbogen des Frauenhofs führt in eine andere Welt. Die kleinen Straßen bringen Autofahrer in Verwirrung, hat man aber erst einmal das Weidemann gefunden, bekommt man gleich einen Parkplatz auf dem Hof – zumindest, wenn man zu den ersten gehört. Manch einer hat die Lage der Toiletten „überm Hof“ als problematisch empfunden, obwohl das eben bei alten Gaststätten üblich sein konnte. Wenn man bedenkt, welche verdraxelten Wege sonst über Treppen und andere Umwege dorthin führen, muss dies aber als durchaus noch bequem zu empfinden sein.



In seiner besten Zeit hatte der polyglotte Ángel Vega (spanisch, italienisch, katalanisch, französisch, englisch) zwar auch internationale Gäste, doch vor allem die Frankfurter und einige besonders bekannte unter ihnen füllten die gastliche Stube. Manchmal wurde sie zum Vereinslokal, denn die Spieler der Eintracht Frankfurt gönnten sich auch gerne etwas Gutes. Charly Körbel gehörte jedenfalls zu den Stammgästen und zog entsprechend Klientel nach sich. Renate von Metzler war ebenso gern gesehen wie der verstorbene Bierkönig Bruno Schubert. Das Lokal Weidemann, benannt nach dem Hausbesitzer, brummte jedenfalls eine ganz lange Zeit ordentlich, die letzten Jahre war es ruhiger geworden.

Ángel Cuéllar Vega war zwar der gastronomische Kopf, hatte aber immer Küchenchefs im Einsatz. Die ersten vier Jahre seinen Partner Bernard le Merdy, der bei einem Autounfall starb. Ganze zwölf Jahre kochte Thierry Müller, der sich dann später mit dem Avocado selbständig machte (das heute unter anderer Führung Ojo de Agua heißt). Es folgte Thomas Quecke, der „Sterne“-Potential hatte, dies aber vor allem in der Villa Leonhardi am Palmengarten zeigte. Zwei Jahre stand auch Carmelo Deiana am Herd, der später in Oberursel ein Restaurant führte und danach für kurze Zeit bei Carmelo Greco arbeitete. Die letzten zehn Jahre führte Mahmoud Lemmkadmi die Küche im Weidemann, ein treuer Mitarbeiter, der von Anfang an dabei war. In all den Jahren gab es im Restaurant einige besonders beliebte Klassiker, etwa Seewolf in der Salzkruste oder gebratene Gänsestopfleber mit karamellisierten Äpfeln. Die Weinkarte bot viele erstklassige Weine aus Spanien und Italien, aber auch ausreichend Flaschen aus Frankreich und Deutschland.





Wie Ángel Cuéllar Vega im Gespräch mit dem BISS-Magazin sagte, hofft er auf einen engagierten jüngeren Gastronomen, der sein Nachfolger werden und das Weidemann am Leben erhalten könnte. Das

Lokal wurde vor nicht allzu langer Zeit renoviert, im Restaurant finden 36 Gäste Platz, im Nebenraum (Raucher) 26, im Wintergarten auch noch einmal 26. Im zauberhaften Garten können 60 Gäste sitzen. Neben Pächter Vega sind noch vier Mitarbeiter im Weidemann, die sich nach neuen Stellen umsehen müssen. Inzwischen hat das Lokal geschlossen. Ángel Vega unterstützt jetzt seine Frau Aurora, die in Sachsenhausen die Trattoria Casa Mia führt.

Ludwig Fienhold



Weidemann, Frankfurt, Kelsterbacher Straße 66, Mo-Sa von 18 bis 23 Uhr. Tel. (069) 675996. Oder 0176 72404030.

Ángel Cuéllar Vega